# Králík na způsob zajíce

## Kategorie: Maso

## Autor: Zdeňka Fridrichová

## Suroviny

**Porce:** 4

- králík 1 ks

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Králík se stáhne a vyvrhne asi tři dny před upotřebením. Upraví se tak jako na pečení (uřízne se hlava, přední běh, zbaví se žeber a blány břišní), nakrájí se na proužky slanina a králík se jí protáhne na hřbetě a na kýtách. Pak se dá do marinády, připravené takto:
v 1 litru vody vaříme větší cibuli, stroužek česneku, petržel, mrkev, celer, tymián, bobkový list a nové koření. Marináda se vaří tak dlouho, až zelenina v ní je úplně rozvařena. Pak se procedí, osolí, přidá se ocet a ponechá vychladnout. Až marináda úplně vychladne, dá se do ní králík, jenž se v ní nechá marinovat celý jeden den v chladné místnosti. Druhého dne se králík v marinádě peče, marinádou se i podlévá, a když je upečen, šťáva se zahustí asi 1/4 litrem kyselé smetany. V níž rozmícháme 4 lžíce hrubé mouky. Podle chuti se ještě omáčka osolí a zaleje octem. Králíka pak rozdělíme na porce a polejeme omáčkou. Podává se s knedlíky.